



Grundbildung Köchin / Koch EFZ

Betriebliche
Ausbildungsunterlagen

Modellehrgang Grundbildung Köchin / Koch EFZ

Ausbildungsplan

- . Gesamtübersicht aller Semester
- . Gesamtübersicht prozessualer Ausbildungsverlauf
- . Kontrollinstrument für den Berufsbildner

Hinweise für den Berufsbildner

- . Methodisch – didaktische Hinweise für den Berufsbildner

Semester 1. - 6. mit Kompetenznachweisen

- . Arbeitsinstrument für den Lernenden

Gerichteliste der Hauptgruppen für die ganze Lehrzeit

- . Arbeitsinstrument für den Lernenden

Der Modelllehrgang

Der Modelllehrgang dient als Planungs- und Kontrollinstrument für die Arbeiten im Lehrbetrieb.

Berufsbildner/innen und Lernende orientieren sich während der Ausbildungszeit am Modelllehrgang.

Grundlage des Modelllehrgangs:

Bildungsplan: www.hotelgastro.ch - Downloads – Köchin / Koch

Der Modelllehrgang wird regelmässig vom Berufsbildner kontrolliert. Die/Der Lernende führt den Modelllehrgang innerhalb der Lerndokumentation selbstständig.

Mindestens 1 Mal pro Quartal kontrolliert und visiert der Berufsbildner/die Berufsbildnerin die Lerndokumentation. Ferner wird der Stand der Ausbildung einmal je Semester aufgenommen und mit dem/der Lernenden besprochen.

Grundlagen der Besprechung: Kompetenznachweis und Formular Bildungsbericht (www.dbk.ch für download).

Struktur Modelllehrgang Koch / Köchin EFZ

- **Ausbildungsplan**
Die Leistungsziele der Ausbildung im Lehrbetrieb sind im Ausbildungsplan nach Semestern verteilt und entsprechen dem in Berufsfachschule und überbetrieblichen Kursen ebenfalls unterrichteten Stoff.
- **Leitziele, Richtziele und Leistungsziele**
Diese Zielsetzungen für die ganze berufliche Grundbildung über alle drei Lehrjahre sind im **Bildungsplan** enthalten. Dieses Dokument umschreibt das Endverhalten des/der Lernenden und dient als Grundlage für das Qualifikationsverfahren.
- **Ausbildungstipps nach Semestern**
Diese Aufstellung zeigt die prozessuale Form je Semester und weist auch auf die speziell auf die stufenweise Behandlung der einzelnen Themen in der betrieblichen Ausbildung hin. Die Tipps sind verbunden mit den Kompetenznachweisen für die Lernenden und mit der Gerichteliste.
- **Kompetenznachweise**
Je Semester sind die im Ausbildungsplan aufgeführten Ausbildungsschritte festgehalten und vom Berufsbildner zu instruieren und Ende Semester zu besprechen und zu visieren.
- **Gerichteliste**
Das Dokument umfasst alle Gerichtegruppen, die während der Lehrzeit im Betrieb gelernt werden sollen.

Ausbildungsplan Koch / Köchin EFZ Schwergewichtsthemen	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
	Gemüse / Milch- und Milchprodukte / Eier und Eierprodukte	Kartoffeln / Getreide / Teigwaren / Hülsenfrüchte / Sprossen / Obst	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere / Fette und Öle	Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse / Geflügel	Wild / Pilze / Kräuter / Kakao und Schokolade	Weiterbildung, Re- petieren, Vertiefen
1.1 Pflanzliche Lebensmittel	1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>			1.1.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.1.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.1.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.2 Tierische Lebensmittel			1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	1.2.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.2.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/> 1.2.4 Vorbereiten <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.3 Lebensmittel tierischen Ursprungs	1.3.2 Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> 1.3.3 Warenannahme u. Lagerung <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
1.4 Weitere Lebensmittel		1.4.1 Übersicht / Einsatz <input type="checkbox"/> 1.4.3 Teigwaren / Teiglockerungsmittel <input type="checkbox"/> 1.4.5 Süßmittel / Süsstoffe <input type="checkbox"/>	1.4.2 Speisefette und Öle <input type="checkbox"/>		1.4.4 Kräuter und Gewürze / Würzmittel <input type="checkbox"/> 1.4.5 Kakao und Schokolade <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.5 Ernährung	1.5.1 Ernährungsgrundsätze <input type="checkbox"/> 1.5.2 Nährstoffe (nicht energieliefer) <input type="checkbox"/> 1.5.3 Energiebedarf <input type="checkbox"/>	1.5.2 Nährstoffe (Kohlenhydrat) <input type="checkbox"/>	1.5.2 Nährstoffe (Fette / Proteine) <input type="checkbox"/>	1.5.5 Ernährungsformen <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
1.6 Garprozesse	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.3 Vorbereitungstechniken <input type="checkbox"/> 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien 1.6.4 Feuchthitzetechnik <input type="checkbox"/> 1.6.5 Trockenhitzetechnik <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.7 Anrichten / Gerichte gestalten / Präsentation	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	1.7.1 Bedeutung und Wirkung <input type="checkbox"/> 1.7.2 Verkaufshilfen <input type="checkbox"/> 1.7.3 Gestaltungselemente <input type="checkbox"/> 1.7.4 Sensorik <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
1.8 Fachbegriffe / Fremdsprache			1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	1.8.1 Produkte und Fachbegriffe <input type="checkbox"/> 1.8.2 Formulierungen <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
2.1 Organisation	2.1.1 Aufbauorganisation <input type="checkbox"/> 2.1.2 Ablauforganisation <input type="checkbox"/>			2.1.3 Nahtstellen <input type="checkbox"/> 2.1.4 Informationsfluss <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
2.2 Persönliche Arbeitsprozesse	2.2.1 Zeitmanagement <input type="checkbox"/> 2.2.2 Mise en place <input type="checkbox"/> 2.2.3 Lerndokumentation <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
2.3 Allgemeine betriebliche Prozesse	2.3.1 Warenbewirtschaftung <input type="checkbox"/> 2.3.2 Beschaffung <input type="checkbox"/> 2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/> 2.3.5 Abfallentsorgung <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatur <input type="checkbox"/> 2.3.8 Serviceabläufe <input type="checkbox"/> 2.3.9 Speiseverteilung <input type="checkbox"/>	2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung <input type="checkbox"/> 2.3.6 Angebotsgestaltung <input type="checkbox"/> 2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
2.4 Technologie		2.4.2 Energie <input type="checkbox"/>		2.4.3 Temperaturnutzung <input type="checkbox"/>	2.4.4 Einsatzplanung <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
3.1 Branche und Gäste						Alle <input type="checkbox"/>
3.2 Berechnungen				3.2.2 Gerichte Kalkulation <input type="checkbox"/>	3.1.1 Leitidee / Bedeutung Arbeit <input type="checkbox"/> 3.2.3 Branchenbezogene Anwendersoftware <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
3.3 Nachhaltiges Denken und Handeln	3.3.1 Berufsethik <input type="checkbox"/>					Alle <input type="checkbox"/>
4.1 Arbeitssicherheit/ Gesundheitsschutz	4.1.3 Vorbeugung <input type="checkbox"/> 4.1.4 Erste Hilfe <input type="checkbox"/>	4.1.1 Vorschriften <input type="checkbox"/> 4.1.2 Massnahmen <input type="checkbox"/>			4.1.1 Vorschriften <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
4.2 Umweltschutz im Betrieb			4.2.1 Umweltschutz <input type="checkbox"/> 4.2.2 Umweltprobleme <input type="checkbox"/>			Alle <input type="checkbox"/>
4.3 Ökologischer Umgang				4.3.1 Ressourceneinsatz <input type="checkbox"/> 4.3.2 Sparsamer Umgang <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
4.4 Brandschutz	4.4.1 Regelungen <input type="checkbox"/>	4.4.2 Schutzmassnahmen <input type="checkbox"/>				Alle <input type="checkbox"/>
5.1 Persönliche und betriebliche Hygiene	5.1.2 Massnahmen <input type="checkbox"/>			5.1.3 Hygienesituation <input type="checkbox"/>	5.1.1 LGV <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
5.2 Hygienekonzept	5.2.2 Kontrollblätter <input type="checkbox"/> 5.2.3 Kontrolltätigkeit <input type="checkbox"/> 5.2.4 Mangelnde Hygiene <input type="checkbox"/>				5.2.1 HACCP-Konzept <input type="checkbox"/>	Alle <input type="checkbox"/>
5.3 Werterhaltung	5.3.1 Massnahmen <input type="checkbox"/> 5.3.2 Gebrauchsanweisungen <input type="checkbox"/>	5.3.4 Reinigung <input type="checkbox"/> 5.3.5 Pannenbehebung <input type="checkbox"/>		5.3.3 Wartungsarbeiten <input type="checkbox"/>		Alle <input type="checkbox"/>
Probekochen mit schriftlicher Arbeitsplanung	Stufengerecht für das 1. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 2. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 3. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 4. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 5. Semester <input type="checkbox"/>	Stufengerecht für das 6. Semester <input type="checkbox"/>

<p>Hinweise für den Berufsbildner</p> <p>Der Bildungsplan für die Grundbildung „Köchin EFZ / Koch EFZ“ ist nach der Triplex-Methode aufgebaut und weist eine Dreiteilung des Ausbildungsniveaus auf.</p> <p>- Leitziele beschreiben die wesentliche Gebiete der Ausbildung und deren Notwendigkeit für den Beruf (Kernkompetenzen)</p> <p>- Richtziele zeigen auf, wie diese Leitziele umgesetzt bzw. erreicht werden sollen.</p> <p>- Leistungsziele für alle drei Lernorte zeigen auf, was im Detail wo instruiert beziehungsweise durch die Lernenden beherrscht werden muss.</p> <p>Dort, wo Leitziele wesentlich neue Aspekte gegenüber der bisherigen Ausbildung aufweisen, sind nachstehend Erklärungen aufgeführt.</p> <p>Den Bildungsplan finden Sie unter: www.hotelgastro.ch – Berufsbildung – Koch 2010).</p>	<p>1 Leitziel - Herstellung/Zubereitung/Präsentation von Speisen und Gerichten (=Handwerk) + Fremdsprache / Kochtechnische Fachsprache</p> <p>Richtziele 1.1 bis 1.8 die wiederum in die einzelnen Leistungsziele unterteilt sind.</p> <p>Die nachstehenden Dokumente helfen Ihnen bei der Ausbildung der Lernenden in der Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch der Küche - Unterlagen der überbetrieblichen Kurse - Lerndokumentation - Die Ernährungslehre „Denken beim Essen“ - Lehrmittel Fremdsprache 	<p>2 Leitziel - Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</p> <p>Richtziele 2.1 bis 2.4 die wiederum in die einzelnen Leistungsziele unterteilt sind.</p> <p>Die nachstehenden Dokumente helfen Ihnen bei der Ausbildung der Lernenden in diesen Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch der Küche - Unterlagen der überbetrieblichen Kurse - Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Hotel & Gastro formation, Weggis) - Bildungsverordnung Koch Art. 15 + 19 - Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung - Hygieneverordnung - Betriebliches Selbstkontrollkonzept - Entsorgungskonzept des Betriebes - Lehrbuch für den Service - Betriebsanleitungen für Maschinen und Geräte
<p>3 Leitziel – Denken und Handeln unter betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</p> <p>Richtziele 3.1 bis 3.3 die wiederum in die einzelnen Leistungsziele unterteilt sind.</p> <p>Die nachstehenden Dokumente helfen Ihnen bei der Ausbildung der Lernenden in diesen Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch der Küche - Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Hotel & Gastro formation, Weggis) 	<p>4 Leitziel - Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Brandschutz</p> <p>Richtziele 4.1 bis 4.4 die wiederum in die einzelnen Leistungsziele unterteilt sind.</p> <p>Die nachstehenden Dokumente helfen Ihnen bei der Ausbildung der Lernenden in diesem Bereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch der Küche - EKAS-Richtlinien für das Gastgewerbe - Branchenlösung Arbeitssicherheit im Gastgewerbe - Suva-Unterlagen - Betriebsanleitungen für Maschinen und Geräte und entsprechende Konformitätserklärungen - Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Hotel & Gastro formation, Weggis) 	<p>5 Leitziel - Hygiene und Werterhaltung</p> <p>Richtziele 5.1 bis 5.3 die wiederum in die einzelnen Leistungsziele unterteilt sind.</p> <p>Die nachstehenden Dokumente helfen Ihnen bei der Ausbildung der Lernenden in der Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehrbuch der Küche - Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Hotel & Gastro formation, Weggis) - Lebensmittelgesetz (LMG) - Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) - Betriebliches Hygienekonzept

2 Leitziel - Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe	
2.1 Richtziel - Organisation	
Leistungsziele Betrieb für den Lernenden	Methodischer - didaktischer Hinweis für den Berufsbildner
<p>2.1.1 Aufbauorganisation Ich erkläre die Organisation meines Lehrbetriebes und der Küche anhand einer geeigneten Darstellung. Dabei zeige ich die Funktionen, Aufgaben und die Inhaber von Stellen auf. (K2)</p>	<p>Das Grundelement der Aufbauorganisation ist die Stelle. Jede Stelle ist zuständig für die Erledigung bestimmter Teilaufgaben im Unternehmen, die von einer Person bewältigt werden. Man unterscheidet leitende, beratende und ausführende Stellen. <i>Als Hilfsmittel kann das betriebseigene Organigramm eingesetzt werden. Darin sind in der Regel Verantwortung, Stellenbeschreibung und Pflichtenheft aufgeführt (Dienstweg).</i></p>
<p>2.1.2 Ablauforganisation Ich beschreibe meine Tätigkeiten in Abhängigkeit von vor- und nachgelagerten Arbeiten. Ich stelle mit geeigneten Massnahmen und Dokumenten sicher, dass der Arbeitsablauf einwandfrei und effizient funktioniert. (K3)</p>	<p>Die Ablauforganisation eines Betriebes regelt die Arbeitsprozesse, legt fest, wie die definierten Aufgaben zu verrichten und aufeinander abzustimmen sind. Es geht darum, welche Tätigkeiten in welchen Arbeitsschritten von welchen Stellen wann und wo zu erledigen sind, damit sinnvolle Abläufe entstehen. <i>Einen Arbeitsplan erstellen, die Tätigkeiten in einzelne Arbeitsschritte zerlegen (Arbeitsanalyse), die Tätigkeiten wieder optimal zusammensetzen (Arbeitssynthese), so dass eine rationelle Arbeitseffizienz geschaffen werden kann.</i></p>
<p>2.1.3 Nahtstellen Ich helfe aktiv mit, dass möglichst keine Probleme bei den Schnittstellen entstehen. Ich arbeite in der Gästebetreuung im Speiseservice unter Anleitung mit. Für meine Lerndokumentation ziehe ich wichtige Folgerungen für meine Arbeit in der Küche, damit die Zusammenarbeit gut klappt. (K5)</p>	<p>Der Lernende erklärt anhand von Beispielen, weshalb eine Zusammenarbeit mit anderen Betriebsabteilungen sehr wichtig ist. Dabei zeigte er die nötigen Punkte für eine erfolgreiche Zusammenarbeit im Lehrbetrieb auf. <i>Ein Servicepraktikum zeigt die Grundlagen des Gästeservices auf, und vermittelt das Verhalten bei Kundenkontakt.</i></p>
<p>2.1.4 Informationsfluss Ich beschreibe den internen Informationsfluss und halte mich an die betrieblichen Vorgaben. Ich erläutere die mir zur Verfügung stehenden Kommunikationsmittel sowie EDV-Programme und nutze sie zielorientiert und effizient. (K3)</p>	<p>Der Lernende kann anhand von Beispielen aus unserem Lehrbetrieb erklären, weshalb ein optimaler Informationsfluss so wichtig ist und welche Folgen Informationspannen haben können. <i>Die Kommunikationsmittel sowie EDV-Programme zielorientiert und effizient einsetzen. In die interne (direktes Gespräch, schriftliche Notiz, Intranet, etc.) und externe (mit Kunden und Lieferanten, mündlich, telefonisch, oder schriftlich) Kommunikation einführen.</i></p>
2.2 Richtziel - Persönliche Arbeitsprozesse	
<p>2.2.1 Zeitmanagement Ich plane meine Arbeiten vorgängig und gliedere nach Prioritäten. Dabei beachte ich die zeitlichen und organisatorischen Vorgaben. Im Bedarfsfall erstelle ich einen persönlichen Ablaufplan. (K5)</p>	<p>Unter Arbeitstechnik versteht man die Art, wie man seine Arbeit durchführt. Je effizienter man dabei vorgeht, desto schneller und besser wird das Ergebnis sein. Die Schritte der Arbeitsplanung sind: Arbeitsprogramm für den Tag aufstellen, Informationen beschaffen (Dringlichkeit, bis wann, Spezielles, etc.) und die Arbeitsvorbereitung (Arbeitsplatz, Hilfsmittel, Lebensmittel, etc.) <i>Eine zugeteilte Arbeit in Schritte und Prioritäten gliedern, so dass eine optimale zeitliche Aufgabenerfüllung gewährleistet werden kann.</i> - Lehrbuch der Küche - Lehrmittel für Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation der gastgewerblichen Grundbildungen (Hotel & Gastro formation, Weggis)</p>

Leistungsziele Betrieb für den Lernenden	Methodischer - didaktischer Hinweis für den Berufsbildner
<p>2.2.2 Mise en place Ich stelle sicher, dass mein Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet ist. Dabei halte ich die Schritte der Mise en place ein. (K3)</p>	<p>Für einen reibungslosen effizienten Arbeitsablauf bedarf es eines korrekt eingerichteten und vollständigen „Posten - Mise-en-place“. <i>Stetiges Fordern des Mise-en-place (Bereitstellen): von Werkzeugen, Koch- und Anrichtegereschirr, pfannenfertig hergerichtete Gerichtezutaten und des Produktions- Mise-en-place.</i> - gemäss Lehrbuch der Küche und Dokumentation der überbetrieblichen Kurse</p>
<p>2.2.3 Lerndokumentation Ich führe die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese bespreche ich regelmässig mit meinem Vorgesetzten. (K3)</p>	<p>Der Berufsbildner erklärt am Anfang der Grundbildung dem Lernenden Sinn und Zweck der Lerndokumentation und zeigt auf, wie diese zu führen ist. Der Berufsbildner gewährt jegliche Unterstützung beim Führen dieses Hilfsmittels für Ausbildung und Beruf. <i>Die Lerndokumentation ist ein Mittel zur Beschreibung von Arbeitssituationen und hält den Ausbildungsstand fest. Einmal je Quartal wird die Lerndokumentation vom verantwortlichen Berufsbildner eingesehen und unterzeichnet, einmal je Semester besprochen. Dabei soll der Ausbildungsstand auch reflektiert werden. Es können auch eventuelle Zielvereinbarungen schriftlich festhalten werden.</i> - Lerndokumentation, Berufsfachschullehrer, üK-Instruktoren - Bildungsverordnung Koch Art. 15 + 19</p>
<p>2.3 Richtziel - Allgemeine betriebliche Prozesse</p>	
<p>2.3.1 Warenbewirtschaftung Ich nenne das Prinzip des Grundstockes im Warenlager und versorge bzw. lagere die angelieferten Waren nach Qualität und Lagerfähigkeit am richtigen Ort gemäss dem Grundsatz „first in, first out“. Dabei beachte ich die Grundsätze und Vorgaben des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes. (K3)</p>	<p>Ein sorgfältig geplanter Einkauf garantiert eine reibungslose und vorteilhafte Warenbeschaffung. Um diese Vorteile zu erreichen, muss die benötigte Menge „zum richtigen Zeitpunkt“, „in der gewünschten Qualität“, „zum günstigen Preis“, „zu ökonomisch verantwortbaren Kosten“ und „am richtigen Ort sein“. <i>Erklärung des „first in, first out“ – Prinzips; die Bedeutung des Grundstocks darlegen und erklären, was zu tun ist, wenn der Grundstock ungenügend ist.</i></p>
<p>2.3.2 Beschaffung Ich kontrolliere die Qualität der Waren und den vorgelagerten Warenfluss, die Kühlkette und beachte die Nahtstellen bis hin zur Abfallbeseitigung. Dabei beachte ich die Grundsätze und Vorgaben des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes. (K4)</p>	<p>Der Lernende kennt im Lehrbetrieb die Richtlinien für die Wareneingangskontrollen und das Aufrechterhalten der Kühlkette. Dabei achtet er auf einen optimalen Ablauf bei den Nahtstellen zur Weiterverarbeitung bis hin zur fachgerechten Abfallentsorgung. <i>Praktische Anwendung und Festigung von der Wareneingangskontrolle, Lagerung, Weiterverarbeitung bis hin zur Abfallentsorgung.</i></p>
<p>2.3.3 Temperatur Ich gehe mit den Ressourcen und Lebensmitteln respektvoll und schonend um und setze die richtigen Raum- und Konservierungstemperaturen sowie die optimalen Verarbeitungsschritte ein. Ich protokolliere die Kühltemperaturen gemäss dem Selbstkontrollkonzept. (K3)</p>	<p>Für ein optimales Warenbewirtschaftungs-Ergebnis benötigen wir Kenntnisse über die Warenannahme, die richtige Lagertemperaturen und die entsprechende Luftfeuchtigkeit. <i>Die Zusammenhänge zwischen korrekter Lagerung und optimaler Qualität des Lagergutes erläutern (z.B. Milch, Fleisch, Fisch, gekühlt, getrennt, etc.).</i></p>
<p>2.3.4 Lebensmittelgesetzgebung Ich setze die Grundsätze der Lebensmittelgesetzgebung im gesamten betrieblichen Warenfluss um. Dabei beachte ich auch die Grundsätze des Betriebskonzeptes und der Deklarationspflichten. (K3)</p>	<p>Damit beim betrieblichen Warenfluss eine korrekte Umsetzung des Lebensmittelgesetzes gewährleistet ist, beachtet man die Vorgaben des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes. <i>Die Kenntnisse über die folgenden Punkte: persönliche Hygiene, Betriebshygiene, Lebensmittelhygiene, Gute Herstellungspraxis „GHP“, Deklarationsvorschriften und des betrieblichen Selbstkontrollkonzeptes überprüfen.</i></p>

Leistungsziele Betrieb für den Lernenden	Methodischer - didaktischer Hinweis für den Berufsbildner
<p>2.3.5 Abfallentsorgung Ich erledige selbstständig und korrekt die Abfallbewirtschaftung. Dabei trenne ich möglichst alle Abfälle nach den betrieblichen Vorgaben ökonomisch wie auch ökologisch. Für die Entsorgung zeige ich anhand von Beispielen die jeweiligen Kosten auf. (K3)</p>	<p>Das oberste Gebot bei der Abfallentsorgung heisst Abfallvermeidung. Die Bedeutung der drei „V“s sind: vermeiden, vermindern und verwerten. Durch Abfall entstehen heute hohe Kosten. <i>Anhand der täglichen Arbeit im Lehrbetrieb konsequente Abfallbewirtschaftung aufzeigen und erkennen, dass dadurch Kosten gespart werden.</i></p>
<p>2.3.6 Angebotsgestaltung Ich gestalte ein Angebot gemäss Betriebsphilosophie und begründe die folgenden Aspekte: - Gästebedürfnisse - Grundsätze der Ernährungsphysiologie - Grundsätze der Gestaltung - Harmonie der Gerichte und Speisen. (K5)</p>	<p>Verständnis der relevanten Zusammenhänge zwischen Betriebsphilosophie und Angebotsplanung verstehen. <i>Ein Angebot mit folgenden Kriterien erstellen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gästebedürfnisse aufgrund der Gästestruktur, Alter, Kaufkraft, Betriebsart</i> • <i>Grundsätze der Ernährungsphysiologie</i> • <i>Grundsätze der Angebotsgestaltung</i> <p><i>Harmonie der Gerichte und Speisen, Preisstruktur, Saison</i></p>
<p>2.3.7 Produktions- und Ablaufplanung Ich beschreibe die betriebsinternen Abläufe, plane Produktionseinheiten und führe diese fachgerecht aus. (K5)</p>	<p>Das Kennen und Erläutern der betriebsinternen Abläufe wie: Bestellaufnahme, Reservationen von Banketten und Auftrags-Checklisten ist die Voraussetzung. Aufgrund der Auftragslage die Produktionseinheiten und Arbeitsabläufe planen und fachgerecht ausführen. <i>Einen Arbeitsplan mit folgenden Kriterien (Arbeitseinteilung nach Arbeiten, Menge, Beginn, Endzeiten) erstellen.</i></p>
<p>2.3.8 Serviceabläufe Ich begründe die Wichtigkeit der reibungslosen Abläufe im Service. Ich zeige die Abhängigkeiten auf und vermeide Probleme in den Nahtstellen. (K5)</p>	<p>Für einen reibungslosen Serviceablauf sind folgende Faktoren wichtig:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Funktionierende Nahtstellen zu Küche und Administration und damit Kenntnisse und Verständnis für die vor- und nachgelagerten Arbeitsabläufe</i> • <i>Geregelte Arbeitsabläufe im Service</i> • <i>Dienstleistung ist eine Teamarbeit, bei welcher alle für den Gast „arbeiten“</i> <p><i>Ein Servicepraktikum zeigt die Grundlagen der Serviceabläufe auf.</i></p>
<p>2.3.9 Speiseverteilung Ich setze die in meinem Lehrbetrieb gängigen Speiseverteilungen gemäss Vorgaben fachgerecht um. (K3)</p>	<p>Unterschiede, Vor- und Nachteile der verschiedenen Speiseverteilungssysteme im Betrieb kennen. <i>Ein Servicepraktikum zeigt die Grundlagen der Speiseverteilung im à la carte Service, Bankettservice und bei bedienten und unbedienten Buffets auf.</i></p>
<p>2.4 Richtziel - Verständnis und Umgang mit der Technologie und deren Einsatz (physikalisch; chemisch)</p>	
<p>2.4.2 Energie Ich nutze die Geräte, Apparate und Maschinen in meinem Arbeitsbereich schonend und energieeffizient. (K3)</p>	<p>Geräte, Apparate und Maschinen energiesparend einsetzen, d.h. diese erst bei Gebrauch einstellen oder in ruhige Zeiten deren Verbrauchswerte reduzieren (z.B. in der Mise-en-place Zeit). <i>Die Energiedifferenz der verschiedenen Energieverbraucher erklären (Induktion, konventionelle Herdplatten, Gas).</i></p>
<p>2.4.3 Temperaturnutzung Ich plane meine Arbeiten so, dass die Geräte, Apparate und Maschinen optimal bezüglich ihres Temperaturverlaufs genutzt werden. (K5)</p>	<p><i>Die Arbeit aufgrund der Geräte-, Apparate- und Maschinenwahl so planen, dass ein optimaler Arbeitsablauf zu einem optimalen Energieverbrauch führt.</i> <i>Konsequenz von Spitzen- resp. Überlastungen erklären.</i></p>
<p>2.4.4 Einsatzplanung Ich bin fähig, den Einsatz der Geräte, Apparate und Maschinen im gesamten Produktionsprozess optimal sicherzustellen. Dabei beachte ich die Herstellerangaben und die Vorgaben des Lehrbetriebes. Um deren fachgerechten und optimalen Einsatz im gesamten Produktionsprozess sicherzustellen, instruiere ich meine Arbeitskollegen zielorientiert. (K3)</p>	<p><i>Um eine hohe und fachgerechte Arbeitsproduktivität zu erreichen, alle Geräte sinnvoll nutzen, damit unter den gegebenen Arbeitsbedingungen einen optimalen Produktionsprozess sicherstellen und in der persönliche Arbeitsplanung umsetzen.</i></p>